SCHAUMWEINE

Prosecco Borgoluce DOCG Superiore Extra Dry 75cl *



75 cl | IT - Valdobbiadene | Tenuta Borgoluce

Feinperliger Prosecco aus den Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano, wo Borgoluce kalkreiche, moränische Böden bewirtschaftet. In der Nase zeigen sich Wiesenblüten, gelber Apfel und ein Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen wirkt die Perlage cremig, die Säure lebendig und die Dosage weich, mit salziger Frische und elegantem Nachhall. 4 Monate Feinhefe geben Substanz, bei moderatem Alkohol.

Traubensorte	Glera
Herkunft	Valdobbiadene
Produzent	Tenuta Borgoluce
Vinifikation	Ganztrauben-Pressung (sanft), langsame Gärung bei ca. 18°C mit selektionierten Hefen, anschliessend Ausbau auf der Feinhefe (ca. 4 Monate). Zweite Gärung nach Charmat im Drucktank bei kontrollierter Temperatur, Kaltstabilisierung und Mikrofiltration vor der Abfüllung.
Charakter	Feinperliger Prosecco aus den Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano, wo Borgoluce kalkreiche, moränische Böden bewirtschaftet. In der Nase zeigen sich Wiesenblüten, gelber Apfel und ein Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen wirkt die Perlage cremig, die Säure lebendig und die Dosage weich, mit salziger Frische und elegantem Nachhall. 4 Monate Feinhefe geben Substanz, bei moderatem Alkohol.
Passt zu	Aperitif, Meeresfrüchte, Krustentiere, leichte Vorspeisen
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 6-8°C
Artikel Nr.	09821
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine